

COMUNE DI BOSCHI SANT'ANNA
PROVINCIA DI VERONA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
Anni scolastici 2021/2022 - 2022/2023**

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la somministrazione di prodotti alimentari - preparazione - trasporto - consegna - porzionatura e distribuzione di pasti caldi, pulizia e riordino del locale cucina e di tutte le attrezzature (con personale fornito dalla Ditta), in favore degli alunni e degli insegnanti delle seguenti scuole:

- scuola dell'infanzia di Boschi Sant'Anna - Via Olmo, n. 27;
- scuola primaria di Boschi Sant'Anna - Via Olmo, n. 25.

Il numero presunto di pasti (calcolato sulle iscrizioni dell'A.S. 2020/2021) da somministrare presso le scuole per un intero anno scolastico è il seguente:

- alunni della scuola dell'infanzia: n. 5.120 (calcolato su 5 rientri pomeridiani)
- alunni della scuola primaria (5 classi) : n. 6.909 (calcolato su 5 rientri pomeridiani)
- insegnanti: n. 1.345

Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno, senza che la Ditta possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Art. 2 - DECORRENZA E DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto avrà durata dal 01.09.2021 al 30.06.2023 e comunque in corrispondenza del termine dell'anno scolastico 2022/2023.

I giorni di effettuazione del servizio saranno quelli del calendario scolastico che sarà indicato dall'Autorità Scolastica locale, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane. L'inizio e la cessazione del servizio saranno tempestivamente comunicati dal Comune alla Ditta con congruo preavviso.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere garantito anche qualora l'Ente istituisca il servizio "doposcuola" nei giorni di effettuazione di tale servizio.

Si fa espresso avvertimento che, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs 50/2016, alla scadenza del termine di cui sopra, la stazione appaltante potrà avvalersi della facoltà di prorogare la durata del contratto per il solo tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure atte ad individuare un nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore ad un quadrimestre scolastico. In tale ipotesi l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Art. 3 - IMPORTI A BASE D'ASTA

L'importo unitario a base d'asta viene stimato in: € 5,00 (IVA esclusa) per singolo pasto, oltre ad € 0,02 (IVA esclusa) per oneri della sicurezza non soggetti al ribasso.

L'importo presunto dell'appalto, per l'intera durata contrattuale, ammonta ad € 147.114,00 (I.V.A. esclusa), oltre ad € 534,96 (IVA esclusa) quali oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso),

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto, oltre all'(eventuale) maggiorazione per "emergenza Covid", per il numero dei pasti stimati per tutto il periodo di durata dell'appalto (n. 26.748 pasti).

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.

I prezzi da corrispondere alla Ditta saranno sottoposti a revisione (in aumento o in diminuzione) nel secondo anno del contratto e, conseguentemente, verranno aggiornati in base alla variazione percentuale annua, verificata con riferimento al mese di giugno 2022 rispetto al giugno dell'anno precedente, dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Tale variazione sarà corrisposta alla Ditta appaltatrice a decorrere dal mese di settembre del successivo anno scolastico (2021/2022), previa richiesta che dovrà essere presentata dalla Ditta mediante raccomandata A.R./P.E.C. al Comune entro il mese di luglio di ogni anno.

Art. 4 - MODALITA' DI FORNITURA E PREPARAZIONE PASTI

La Ditta dovrà fornire i pasti completi, con esclusione del primo piatto "pasta" (specificato più sotto), preparati e cotti in multiporzione nella propria cucina centrale, per le seguenti scuole:

- | | | |
|-----------------------------------|----------|------------------|
| - Infanzia "Don Andrea Perazzani" | Via Olmo | Boschi Sant'Anna |
| - Primaria "Cesare Battisti" | Via Olmo | Boschi Sant'Anna |

Il locale cucina si trova all'interno della scuola dell'infanzia.

I pasti saranno distribuiti e porzionati sia presso il locale refettorio della scuola dell'infanzia che presso l'omonimo locale della scuola primaria.

La PREPARAZIONE DEL SOLO PRIMO PIATTO "PASTA" per tutti gli alunni, dovrà essere effettuata sul posto, presso la cucina della Scuola dell'infanzia (con fornitura a carico della Ditta degli alimenti e del personale). Saranno invece forniti completi i primi piatti di minestra, etc..

Per ogni pasto indirizzato agli alunni ed agli insegnanti, la Ditta fornirà: n. 1 tovaglietta, n. 1 tovagliolo, n. 1 cucchiaino (limitatamente ai giorni in cui è prevista la minestra), tutto materiale biodegradabile a perdere.

In alternativa alla tovaglietta apposita tovaglia in materiale plastico lavabile e sanificabile (come da CAM).

Dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, olio extra vergine di oliva con spremitura a freddo, sale fino integrale iodato; dovrà inoltre essere fornita acqua minerale naturale nella misura di almeno n. 1 bottiglia da lt. 1,5 ogni 6 utenti.

Provvedere alla fornitura di attrezzature adeguate, nel numero ed a norma di legge, per la preparazione e la distribuzione dei pasti (carrelli neutri e termici e/o scaldavivande), delle stoviglie ed attrezzature varie utilizzate per il servizio con lavaggio e custodia; la posateria e le attrezzature diverse usate per la porzionatura devono essere in acciaio Inox.

Provvedere, al termine delle operazioni di somministrazione dei pasti, alla pulizia di tutta l'attrezzatura utilizzata sia dal personale della Ditta che dagli utenti del servizio (a titolo esemplificativo: piano cottura, ripiani, pentolame, utensili, stoviglie, attrezzature varie, carrelli, contenitori termici, piatti, bicchieri e posate), nonché alla pulizia degli spazi annessi e connessi alla cucina.

Il numero dei pasti da fornire potrà variare a seconda del numero di alunni iscritti, del calendario scolastico, dell'organizzazione didattica, delle assenze: per malattia, per visita d'istruzione, per consultazioni elettorali, etc.. Di conseguenza il numero dei pasti potrà subire variazione in aumento o in diminuzione, a seconda delle necessità delle varie scuole, senza per questo costituire obbligo di sorta per il Comune.

Il Comune, previa comunicazione con congruo anticipo, si riserva la facoltà di modificare in aumento o diminuzione i giorni di erogazione del servizio, nonché gli orari di somministrazione a seguito della modifica dell'organizzazione scolastica, sia nell'ambito dell'autonomia dell'Istituto Comprensivo Statale, sia in applicazione di eventuali riforme scolastiche, nonché dell'istituzione, eventuale, del servizio "doposcuola".

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

Nelle more dell'attivazione da parte del Comune del sistema informatizzato di rilevazione delle presenze degli utenti del servizio, le presenze effettive e quindi il numero dei pasti da fornire giornalmente, suddivisi tra alunni e insegnanti, verranno comunicati telefonicamente ogni giorno da ciascuna scuola tramite operatore scolastico entro le ore 9.30.

Saranno liquidati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine telefonico comunicato ogni giorno e registrato dall'operatore scolastico su prospetto d'ordine mensile predisposto dal Comune ovvero registrati dal sistema informatizzato.

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno stesso. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne preventiva (almeno due giorni prima) comunicazione all'Ufficio Scolastico del Comune ed alle scuole.

In caso di mancanza di erogazione di acqua, gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi o di gravi guasti agli impianti dei centri di cottura, per cui non fosse possibile per la ditta fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, la Ditta medesima consegnerà, in sostituzione, piatti freddi, dandone immediato avviso all'Ufficio Scolastico del Comune ed alle scuole.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta. In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, fatto salvo quanto stabilito all'art. 23, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Art. 5 – MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

La distribuzione dei pasti sarà effettuata dalla Ditta appaltatrice, e vi provvederà il personale della stessa:

Le modalità di scodellamento sono le seguenti:

- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- il ritiro dei piatti sporchi avverrà tra primo e secondo piatto.

I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio extra vergine di oliva, sale fino integrale iodato ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico.

La carne ed il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, ecc.).

Art. 6 – ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE

I pasti dovranno pervenire nella mensa non prima di 30 minuti dall'inizio della somministrazione, la quale terrà conto dei rientri pomeridiani previsti per la scuola dell'infanzia e primaria dal calendario scolastico. A titolo indicativo ed esemplificativo si evidenzia qui di seguito l'orario settimanale di inizio della somministrazione che sarà effettuato nell'anno scolastico 2021/2022:

- | | |
|--|--|
| - Infanzia "Don Andrea Perazzani" - Via Olmo, n. 27 | dal lunedì al venerdì ore 11.30 |
| - Primaria (2 classi) c/o scuola "Don Andrea Perazzani" - Via Olmo, n. 27 | dal lunedì al venerdì ore 12.35 |
| - Primaria (3 classi) "Cesare Battisti" - Via Olmo, n. 25 | dal lunedì al venerdì ore 12.35 |

Essendo il locale refettorio della scuola dell'infanzia utilizzato per entrambe le scuole infanzia e primaria si prevedono due turni, indicativamente: alle ore 11.30 per gli alunni della scuola dell'infanzia ed alle ore 12.35 per gli alunni della scuola primaria.

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

Ciascuna scuola Infanzia e Primaria dispone di un locale refettorio, tuttavia si prevedono l'effettuazione di due turni presso il refettorio della scuola dell'infanzia per consentire la consumazione del pasto alla generalità degli utenti della scuola primaria non essendo sufficientemente capiente il locale refettorio della scuola primaria per tutte le classi.

Art. 7 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nell'Allegato 3 alla DGRV n. 1189 del 01.08.2017 e successivi aggiornamenti.

Non potranno essere impiegati o consegnati alimenti che riportino l'indicazione "contiene OGM" o che contengano sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n°6 del 1/3/2002), inoltre dovrà essere data comunicazione da parte dell'Ente Gestore agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

In particolare, come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", **dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dal Decreto 10 marzo 2020" Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"**.

Art. 8 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si applicano le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica nella Regione Veneto" approvate con D.G.R. 1189/2017 e nel D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". Si richiamano altresì i criteri ambientali previsti dal Piano d'azione nazionale il Green Public Procurement (PAN GPP) per il servizio di ristorazione scolastica.

Ai sensi dell'art. 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. il servizio dovrà essere reso nel rispetto dei criteri minimi ambientali (CAM) approvati con DM del 10 marzo 2020.

Art. 9 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere somministrati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti

Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore).
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra).
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitari. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Art. 10 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti da fornire giornalmente dovranno corrispondere a quelli stabiliti nei menù.

I menù verranno concordati con l'Amministrazione, cui la Ditta dovrà sottoporre delle proposte prima dell'inizio del servizio al fine di consentire debito approfondimento.

I menù saranno variati e strutturati in almeno 4 settimane e dovranno essere proposti dalla ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.

La ditta aggiudicataria dovrà ottenere la validazione da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la Commissione Mensa e la Ditta.

I menu settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menu alternato nelle diverse settimane.

Il pasto giornaliero è così composto:

- **Primo piatto**
- **Secondo piatto**
- **Contorno (condito con olio extravergine di oliva)**
- **Pane comune o integrale**
- **Frutta/dessert**
- **Acqua ¼ minerale non gasata**
- **Merenda pomeridiana (solo per gli alunni della scuola dell'infanzia): budino, yogurt, dolce, fette biscottate e marmellata, o altro, in monoporzione.**

Per le tabelle Dietetiche si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali:

1. adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali(es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
2. differenziazione per classi di età: 3 – 6 anni (Scuola Infanzia), 6 – 9 anni (Scuola Primaria 1° ciclo);
3. strutturazione su almeno 4 settimane a rotazione;
4. stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
5. descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
6. possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
7. capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
8. predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni;
9. adozione della scelta unica del 1° e del 2° piatto e presenza di due contorni di verdura, di cui uno cotto e uno crudo;
10. come alternativa al pasto classico (1° + 2° e contorno) almeno 1 volta alla settimana, può essere fornito il cosiddetto piatto unico che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo (es.: pizza, pasta e fagioli, ecc.). Tale piatto dovrà essere sempre accompagnato da verdure;

Per ciascuna categoria di alimenti deve essere garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti elencati nei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (D.M. 10/03/2020) (al punto C.a.1);

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

La ditta di Ristorazione si impegna a distribuire all'utenza i menu concordati con l'Ente gestore e vidimati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente, prevedendo sul retro del menu la presenza di alcuni semplici consigli per la giornata alimentare del bambino/ragazzo.

Per la preparazione dei pasti devono essere utilizzate attrezzature ed un Centro cottura della Ditta aggiudicataria, ad eccezione del primo piatto "pasta" che deve essere cotto presso la cucina della Scuola dell'Infanzia.

Nel caso di mancata approvazione dei menù annuali o delle singole modifiche in corso d'anno da parte dell'ULSS competente, la Ditta è tenuta ad apportare tutte le modifiche suggerite dall'ULSS sia sulla composizione del menù sia sulle modalità di esecuzione delle ricette, senza che questo comporti rettifiche sul prezzo di aggiudicazione.

Non sono previste rettifiche sul prezzo di aggiudicazione neppure nel caso di richiesta di variazione totale o parziale dei menù già approvati da parte dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento dell'appalto.

Le tabelle dietetiche ed i menù potrebbero subire variazioni a seguito di modifiche dei "Livelli di assunzione raccomandati di energia e Nutrienti" fissati dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, o su indicazione dell'Amministrazione Comunale, sulla base di progetti di educazione alimentare, previa vidimazione del competente settore ULSS. In tal caso ne verrà data comunicazione formale all'Impresa la quale non potrà pretendere rettifiche del prezzo di aggiudicazione.

La ditta sarà tenuta, senza pretendere rettifiche sul prezzo di aggiudicazione, a fornire a richiesta pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose presenti nella scuola.

Dovranno essere forniti, quando necessario, pasti individuali specifici per gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari causate da malattie metaboliche documentate da adeguata certificazione medica. Tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito per il tipo di scuola frequentata dall'alunno. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e con indicato il nominativo del destinatario.

Art. 11 – TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +60°C +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C. Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione, chiusi, rivestiti di materiale liscio e lavabile, e adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

temperatura e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (a vapore od elettrici), oppure meglio ancora con carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo / freddo.

Tutti i contenitori ed i carrelli eventualmente utilizzati devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo, e/o cattivi odori.

La Ditta incaricata dovrà, altresì, impiegare proprio personale, nonchè idonei contenitori termici con la necessaria attrezzatura, per il trasporto dal locale cucina della Scuola dell'Infanzia al locale refettorio dell'adiacente Scuola Elementare del primo piatto "PASTA" preparato presso la cucina della Scuola dell'Infanzia.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Art. 12 - UBICAZIONE CENTRO DI COTTURA

Il centro di cottura non dovrà distare dalla sede scolastica (sita in Boschi Sant'Anna, Via Olmo), più di 45 Km.

Art. 13 - ONERI A CARICO DELLA DITTA

Sono a carico della ditta (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

1. la disponibilità del centro di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura.

Tale disponibilità dovrà essere provata a mezzo contratto di proprietà, locazione o comodato d'uso. Dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere in grado di garantire il numero dei pasti annui richiesti e quant'altro richiesto nel presente capitolato, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nella documentazione di gara ed in tale sede dichiarati dalla Ditta appaltatrice sotto la propria responsabilità;

2. eventuali canoni di locazione relativi ai locali di stoccaggio e cottura e alle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas, dell'acqua, nonché delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tali locali di stoccaggio, di cottura, confezionamento e trasporto dei pasti;

3. il corretto funzionamento del centro o dei centri di stoccaggio e cottura nonché il corretto trasporto dei pasti;

4. approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;

5. fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;

6. fornitura rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;

7. trasporto dei pasti preparati con propri automezzi e personale dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici e ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;

8. distribuzione e scodellamento dei pasti con propria attrezzatura e personale presso tutti i refettori scolastici mediante l'utilizzo di propri carrelli per il trasporto dei contenitori termici multiporzione;

9. lavaggio delle stoviglie utilizzate per la refezione nonché di tutta l'utensileria, del pentolame e di quant'altro utilizzato per la refezione di tutte Scuole;

10. pulizia e sanificazione, con prodotti specifici a proprio carico, del locale cucina della scuola dell'infanzia e delle relative attrezzature nonché dei servizi accessori (magazzino e ripostigli) utilizzati dal personale dipendente dell'Impresa;

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

11. rimozione e raccolta dei rifiuti risultanti dalle attività di preparazione dei pasti e dai servizi di ristorazione e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti della raccolta differenziata e indifferenziata dei rifiuti così come dislocati dall'Amministrazione comunale;
12. l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla preparazione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto dal presente capitolato;
13. la presenza di personale qualificato ed in particolare di almeno un dietista che segua giornalmente e ogni volta che ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari, ed effettui i normali controlli; detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio del Comune e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni;
14. osservare e far osservare le norme igienico sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
15. prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore;
16. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;
17. provvedere con proprio personale all'effettuazione delle seguenti operazioni per ciascun turno mensa della scuola dell'infanzia e della scuola primaria:
 - a) preparazione dei tavoli con tovagliette individuali e tovaglioli di carta, acqua minerale (forniti dalla ditta aggiudicataria), posateria e bicchieri (in dotazione alla mensa);
 - b) sparcchiamento finale dei tavoli, pulizia dei tavoli mensa, delle sedie e di tutti i ripiani;Restano di competenza esclusiva del personale scolastico le operazioni quotidiane di pulizia completa, secondo prescrizioni vigenti, del pavimento dei locali di refezione;
18. prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP per il servizio di trasporto degli alimenti, la preparazione del piatto pasto presso la cucina della scuola dell'infanzia, la distribuzione all'interno delle mense, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, etc.;
19. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso, inoltre, del manuale di rintracciabilità in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002;
20. osservare quanto prescritto dal D.M. 10/03/2020 al punto C.a.4 in merito ai requisiti dei materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con alimenti (MOCA);
21. osservare quanto prescritto dal D.M. 10/03/2020 al punto C.a.7 in merito ai requisiti dei prodotti utilizzati per le pulizie dei locali, lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure;
23. fornire, in tempi adeguati all'amministrazione comunale, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti;
24. la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune.

Art. 14 – PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto, la preparazione presso il centro cottura, nonché presso la cucina della scuola dell'infanzia, distribuzione dei pasti e

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

scodellamento, sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni ed il materiale necessari al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D. Lgs. 81/2008).

In ogni cucina il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Inoltre tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un tecnico dei servizi della ristorazione, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno delle strutture.

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche periodiche presso il centro di cottura in cui vengono prodotti i pasti diretti alle scuole comunali, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti.

Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di chiedere alla Ditta Appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio previa segnalazione scritta e motivata. In tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

ART. 15 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA, PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001 e dal Decreto 10/03/2020, è tenuta a predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente, nonché a prevedere azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura al riguardo.

Al fine di ridurre gli sprechi e favorire la sostenibilità ambientale e sociale, la Ditta si impegna ad applicare idonee misure e iniziative di prevenzione e di gestione delle eccedenze, in accordo con la S.A., nel rispetto delle norme igieniche vigenti e delle disposizioni del Decreto 10/03/2020 sulla "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari".

In particolare spetta alla D.A. analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari (il cui contenuto dovrà essere concordato con l'ufficio refezione) sui quali rilevare le casistiche dei disservizi.

Tali questionari dovranno essere somministrati due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, al personale docente indicato dall'istituto scolastico, nonché agli alunni a partire dai sette anni di età.

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

Sulla base delle rilevazioni la ditta sarà tenuta ad attuare le conseguenti azioni correttive elencate nel decreto sopra richiamato.

ART. 16 – MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI – PULIZIA STRAORDINARIA

Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'aggiudicatario i propri locali nonché tutte le attrezzature (mobilio, elettrodomestici, pentolame, stoviglie, etc.) in uso presso la cucina ed i locali accessori della Scuola dell'Infanzia di Via Olmo.

All'inizio del servizio sarà redatto verbale di consistenza di tutti i beni in dotazione alla cucina.

La Ditta Appaltatrice si impegna a fare buon uso dei beni avuti in consegna ed a riconsegnarli alla fine del servizio nella stessa qualità e quantità, provvedendo alla reintegrazione di quanto eventualmente rotto o disperso, salvo il normale deterioramento.

Restano a carico del Comune le manutenzioni e/o riparazioni che si rendessero necessarie al corretto funzionamento degli elettrodomestici (frighi, gruppo fuochi, forno ed accessori, cappa aspirante, lavastoviglie) salvo che il malfunzionamento sia dovuto ad un uso improprio delle attrezzature stesse nel qual caso saranno addebitati alla Ditta i costi sostenuti per le necessarie riparazioni.

Eventuali guasti o anomalie alle attrezzature e/o agli impianti di proprietà dell'Ente devono essere tempestivamente segnalati all'ufficio comunale preposto.

La Ditta Appaltatrice, ogni anno nel mese di settembre, prima della ripresa delle lezioni scolastiche, dovrà effettuare una pulizia straordinaria del locale cucina e dei locali accessori alla medesima, nonché di tutta l'attrezzatura, stoviglie e pentolame inclusi, necessaria all'esecuzione del servizio, dandone preventiva comunicazione al Comune affinché possa provvedere ai relativi controlli.

Art. 17 - GARANZIE DI IGIENE

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, e il rispetto del capitolato d'appalto, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo articolo 28.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano costituire pericolo per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire salva comunque la facoltà di risoluzione del contratto. Qualora invece dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dal presente capitolato, è comunque fatto salvo quanto disposto dagli artt. 23 e 26.

Le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo verranno accollate alla ditta appaltatrice.

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

La Ditta, al fine di garantire i controlli, e tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menu di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva

Art. 18 – ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA

L'impresa aggiudicataria presenterà, all'inizio del periodo contrattuale, un piano operativo da sottoporre all'Amministrazione Comunale.

Detto piano dovrà prevedere:

- numero e orario di servizio degli operatori impiegati nella somministrazione;
- elenco delle attrezzature fornite nel punto di distribuzione;
- orario, distinto per scuola, di fornitura dei pasti cucinati nella cucina centrale;

Tra l'Impresa, l'Amministrazione Comunale e l'Istituto Comprensivo Statale di Minerbe verrà fissato un incontro per confermare o, nel caso di modifiche di quanto previsto, concordare le modalità di trasmissione del numero giornaliero dei pasti da fornire scuola per scuola, di verifica giornaliera della rispondenza dei pasti consegnati con quelli ordinati e quant'altro possa essere utile per una regolare esecuzione del contratto.

L'Impresa aggiudicataria si impegna:

- a nominare un Responsabile tecnico addetto al coordinamento e all'ottimizzazione del Servizio e alle problematiche legate alla definizione, verifica, modificazione dei menù di concerto con l'Amministrazione Comunale.

Per qualsiasi problema inerente il servizio l'unico interlocutore per la Ditta aggiudicataria è l'Amministrazione Comunale.

ART. 19 - GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO

Nel corso dell'A.S. 2021/2022 il Comune di Boschi Sant'Anna provvederà a dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti, all'addebito della tariffa all'utente ed al pagamento del servizio.

Il sistema informatizzato di rilevazione delle presenze permetterà di acquisire le informazioni necessarie per poter gestire la produzione dei pasti per tutti i soggetti presenti.

La raccolta delle prenotazioni giornaliere dei pasti sarà a carico della Ditta Appaltatrice mediante l'utilizzo di sistema informatizzato. Pertanto, il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito sulla base delle rilevazioni effettuate.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Nelle more dell'attivazione da parte del Comune del sistema informatizzato di rilevazione delle presenze degli utenti del servizio, le presenze effettive e quindi il numero dei pasti da fornire giornalmente, suddivisi tra alunni e insegnanti, verranno comunicati telefonicamente ogni giorno da ciascuna scuola tramite operatore scolastico entro le ore 9.30.

Saranno liquidati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine telefonico comunicato ogni giorno e registrato dall'operatore scolastico su prospetto d'ordine mensile predisposto dal Comune ovvero registrati dal sistema informatizzato.

Il costo per l'attivazione ed il mantenimento in esercizio del sistema informatizzato rimane a carico del Comune di Boschi Sant'Anna per tutta la durata dell'appalto.

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a dotarsi di hardware e software, nonché di linea connessione dati, idonei all'acquisizione dei dati ed alla loro stampa, così come rilevati dal sistema informatizzato, al fine della produzione, confezionamento e spedizione dei pasti. Sono a carico della D.A. gli eventuali costi per formazione del proprio personale per l'utilizzo/installazione e gestione del programma informatico.

La D.A. dovrà gestire i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, aggiornato con il D. Lgs. 101/2018 di adeguamento al Reg. UE 679/2016 con particolare attenzione ai dati personali particolari (dati sanitari ed etico-religiosi.).

Art. 20 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'appalto in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali, pro evento:

- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose
- € 2.000.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro evento, per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio e, comunque, prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato. L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato, verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 21 - PAGAMENTO E FATTURAZIONE

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante acquisizione del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La Ditta aggiudicataria dovrà fatturare mensilmente il costo del servizio sulla scorta del prezzo pasto aggiudicato. Nelle fatture dovrà indicare: il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per scuola e distinti tra alunni e insegnanti.

L'impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13/08/2010 n. 136, utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali, dedicati, anche in via non esclusiva, alla commessa oggetto dell'affidamento.

L'impresa comunica all'Appaltante entro sette giorni dall'avvenuto affidamento o "dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica":

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

- gli estremi del conto corrente (o dei conti correnti) dedicato, con l'indicazione del CIG e dell'opera (servizio-fornitura) alla quale sono dedicati;
- la generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale conto (conti).

L'impresa è tenuta a comunicare ogni variazione di tale dati entro sette giorni dall'avvenuta modifica.

Sulle fatture da trasmettere al Comune di Boschi Sant'Anna dovrà essere indicato:

- il c/c dedicato (scelto tra quelli segnalati in occasione della sottoscrizione del contratto);
- C.I.G.

Art. 22 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'impresa di cedere il contratto, pena l'incameramento della cauzione e l'immediata risoluzione del contratto stesso.

Il subappalto è ammesso esclusivamente per il servizio trasporto dei pasti.

Art. 23 - PENALITA'

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, il Comune si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore. Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI

- 1) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = sanzione di euro 800;
- 2) rinvenimento di parassiti = sanzione di euro 500;
- 3) rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione = sanzione di euro 500 per ogni tipologia;
- 4) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella singola sede di ristorazione = sanzione di euro 500;
- 5) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente = sanzione di euro 250;
- 6) per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e le singole sedi di ristorazione = sanzione di euro 300 per ogni tipologia;
- 7) mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da personale addetto al centro di cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti = sanzione di euro 300 per ogni tipologia;
- 8) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti = sanzione di euro 300 per ogni tipologia;
- 9) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati = sanzione di euro 300.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

- 1) utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara = sanzione di euro 300;
- 2) etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato = sanzione di euro 400.

C) MENU' BASE E DIETETICI

- 1) mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie = sanzione di euro 350;
- 2) consegna di prodotti alimentari non previsti dal menu = sanzione di euro 200 per ogni tipologia di prodotto;
- 3) mancato rispetto del menù previsto = sanzione di euro 100 per ogni portata.

D) QUANTITA'

- 1) mancata consegna di una portata presso ogni plesso scolastico = sanzione di euro 100;
- 2) non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato = sanzione di euro 100;

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

- 3) non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato = sanzione di euro 100;
- 4) mancata consegna del materiale a perdere = sanzione di euro 200.

E) TEMPISTICA

- 1) il ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione = sanzione di euro 200;
- 2) il mancato rispetto del tempo massimo di cui all'art. 11 tra la fine della produzione e l'inizio della somministrazione = sanzione di euro 200.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui ai successivi articoli, mediante lettera via P.E.C., raccomandata postale o telefax.

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili. Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile del Comune, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

Art. 24 – MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione del contratto nei casi indicati al precedente articolo e all'art. 26, l'aggiudicatario e per esso il garante corrisponderà al Comune, salva la dimostrazione di maggiori ulteriori danni da parte del Comune medesimo, i seguenti risarcimenti:

- 1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- 2) i costi aumentati del 10%, relativi alle spese per l'indizione di una nuova gara da parte del Comune.

Art. 25 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate all'appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione.

Entro 8 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o P.E.C..

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art. 23. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta, o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Art. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dall'art. 23, di promuovere giudizialmente nel modo e nelle forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni anche nei seguenti casi:

1. mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
2. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
3. interruzione o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, salvo quanto previsto all'art. 4;
4. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

5. mancata predisposizione del piano di autocontrollo HACCP per le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti nei locali della mensa, di pulizia dei locali e delle attrezzature, nonché delle medesime operazioni svolte dal personale scolastico;
 6. gravi violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale del Comune;
 7. comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
 8. inosservanza da parte della Ditta di indicazioni e direttive da parte del Comune;
 9. violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;
 10. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 11. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
 12. riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;
 13. quando la Ditta si renda colpevole di frode e in caso di fallimento, liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività;
 14. quando ceda ad altri in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona i diritti o gli obblighi inerenti al presente capitolato;
 15. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.
- Nell'ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Art. 27 - GARANZIA DEFINITIVA

La ditta, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, dovrà costituire una **garanzia definitiva**, nei modi e nelle forme di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la garanzia, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La somma verrà svincolata, con apposito atto dell'ufficio competente, al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

Art. 28 – COMMISSIONI CONTROLLO MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione controllo mensa", costituita secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale.

I membri della "commissione controllo mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menu ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

L'amministrazione appaltante predisporrà, qualora attivi la commissione di controllo mensa, un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione, per una valutazione dello stesso (insegnante e/o personale dell'ente addetto alla cucina o refettorio, rappresentati nella "commissione controllo mensa").

Art. 29 - VARIAZIONI AL SERVIZIO PER EVENTUALE PROTRARSI DELL'EMERGENZA SANITARIA COVID-19

Nell'eventualità che l'emergenza sanitaria da Covid-19 dovesse protrarsi o ripresentarsi in corso d'Appalto, la Ditta dovrà prevedere la riorganizzazione delle modalità di servizio, oltre che in osservanza dei protocolli,

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

vigenti tempo per tempo, di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus negli ambienti di lavoro e di regolamentazione per lo specifico settore economico, anche secondo quanto specificato:

SCUOLA INFANZIA:

- somministrazione del pasto presso le singole sezioni scolastiche (n. 2) in luogo del refettorio;
- scodellamento e distribuzione al posto di consumazione;

SCUOLA PRIMARIA:

- somministrazione del pasto presso il refettorio della scuola primaria con effettuazione di due turni;
- scodellamento e distribuzione in modalità "vassoio-multiscoperto";

La ditta dovrà provvedere alla preparazione presso il proprio centro di cottura anche del primo piatto "PASTA", con successivo trasporto e distribuzione alle scuole sia dell'infanzia che primaria.

La Ditta dovrà inoltre prevedere quanto di seguito elencato:

- fornitura degli strumenti di sicurezza (DPI) a tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio, ivi comprese mascherine monouso, guanti monouso, guanti pluriuso, incluse le visiere di protezione (solo per il personale che effettua servizio al tavolo o che effettua il servizio in scuole sprovviste di plexiglass di protezione tra personale ed utente);
- accurata pulizia e sanificazione tra un turno e l'altro dei locali mensa o adibiti a mensa, ovvero: pulizia preliminare dei tavoli, degli sgabelli e delle zone disbrigo vassoi con acqua e prodotto a base di ipoclorito di sodio, successiva sanificazione di tavoli, sgabelli e zone disbrigo vassoi con sanificante ad azione rapida, grossolana spazzatura dei pavimenti, pulizia e sanificazione della linea di scorrimento dei vassoi;
- fornitura di stoviglie monouso compostabili a ridotto impatto ambientale, per il tempo strettamente necessario al ripristino della normalità;
- formazione specifica del personale in merito ai comportamenti da adottare e relativamente alle procedure di pulizia e sanificazione;
- ricorso occasionale, qualora necessario, all'utilizzo di pasti in monoporzione sigillati singolarmente per le classi sottoposte "a vigilanza", ovvero tenute ad adottare misure di automonitoraggio ed isolamento dal resto dei compagni;
- eventuali modifiche al menu concordate con l'Ufficio Refezione Scolastica;

La Ditta dovrà garantire la riorganizzazione del servizio, secondo le modalità stabilite nel presente articolo, al costo aggiuntivo di € 0,50/pasto applicando sullo stesso importo la medesima percentuale di ribasso offerta in sede di gara.

Art. 30 - RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Art. 31 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del regolamento Ue n. 2016/679 (G.D.P.R.), relativo alla protezione del dato personale, si informa che i dati forniti dalle ditte concorrenti - il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara - saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Boschi Sant'Anna, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente Capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto.

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato (ex artt. 15 e ss. Reg. 679/16) del medesimo Regolamento.

ALLEGATO "A" ALLA DETERMINAZIONE N. 86 DEL 21.07.2021

L'affidatario sarà designato ai sensi dell'articolo 28 del GDPR responsabile del trattamento dei dati personali, di cui è titolare il Comune, che al medesimo saranno affidati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato.

Art. 32 – CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Verona.